Crème Tiramisu NESTLÉ Docello™
Étui de 800 g (2 x 400 g)
pour 56 portions

CODE EAN

9002100042431

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour crème Tiramisu.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Mise en œuvre simple et rapide: 4 minutes au batteur.
Proche de la recette traditionnelle: souple et crémeuse à la fois.

INGRÉDIENTS

Sucre, maltodextrine, amidon modifié, jaune d'**œuf** en poudre (3%), **crème** en poudre, **mascarpone** en poudre (1,9%), arômes, sirop de glucose, graisse de palmiste, stabilisants (E339, E450), émulsifiants (E472a, E471), épaississant (E407), protéines de **lait**, acidifiant (E330), café soluble (0,2%), poudre de **lait** demi-écrémé, colorant (E160a).
Peut contenir **: fruits à coque, soja et gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **oeuf, lait.**
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, soja** et **gluten.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Mélanger la préparation avec le lait demi-écrémé* et la crème liquide* (*entre 2 et 5°C).
2. Battre pendant 4 minutes à vitesse maximale.
3. Laisser reposer en chambre froide entre 0° et +3°C pendant 1h minimum.

Conseil pour le montage tiramisu : disposer par couches successives des biscuits à la cuillère imbibés de café et masquer de crème tiramisu. Laisser reposer en chambre froide entre 0° et +3°C pendant 1h minimum. Saupoudrer d'une fine couche de cacao en poudre avant de servir.
Astuce : Pour une recette économique et plus souple, la crème tiramisu peut-être réalisée en remplaçant le lait par de l'eau froide.

DOSAGES

Produit	Lait	Crème liquide	Nombre de portions
400 g	0,5 L	0,5 L	28 portions
800 g	1 L	1 L	56 portions

UTILISATION

Idéal dans la composition d'un café gourmand.
Facilement personnalisable : aux fruits rouges, aux spéculoos, au chocolat…
Peut également entrer dans la réalisation d'autres desserts tels que : des verrines, des entremets…
En portion individuelle ou à partager.
Pour une recette économique et plus souple, la crème tiramisu peut être réalisée avec 400 g de poudre + 0,5 L de crème liquide + 0,5 L d'eau.

Crème Tiramisu NESTLÉ Docello™
Étui de 800 g (2 x 400 g)
pour 56 portions

CODE EAN
9002100042431

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Par portion (50 g)
Valeur énergétique	1751 kJ 414 kcal	521 kJ 125 kcal
Matières grasses	7,2 g	7,3 g
-dont acides gras saturés	4,7 g	4,6 g
Glucides	85 g	14 g
-dont sucres	46 g	7,7 g
Fibres alimenaires	0,7 g	0,4 g
Protéines	1,7 g	1,2 g
Sel	0,07 g	0,05 g

Bénéfice nutrionnel

Selon le GEMRCN*, et après avoir respecté les autres fréquences imposées, cette recette de Crème Tiramisu peut être intégrée librement dans le plan menu.

FRÉQUENCE LIBRE

*Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Pour un dessert italien incontournable et gourmand, souvent décliné sur les cartes de restaurants.
Une texture souple et crémeuse proche d'une recette traditionnelle.
Contient du jaune d'œuf et du mascarpone pour un goût plus authentique.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
A conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Étui	9002100042431	0,8 kg	0,89 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100042448	4,8 kg	5,69 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	9002100042455	172,8 Kg	230 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
G04/12	12191707	2106909849	Autriche	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons